GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN MIXER ADVANCED PROFESSIONAL

Art.-Nr. 41007 Design Mixer Advanced Professional

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Mixer Advanced Professional kennen lernen 4

Wichtige Sicherheitshinweise 7

- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 7
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 10
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr 11

Technische Daten 12

Eigenschaften Ihres neuen Design Mixer Advanced Professional 13

Programme des Design Mixer Advanced Professional 15

Tipps für beste Ergebnisse 16

Vor der ersten Verwendung 17

- Das Gerät inbetrieb nehmen 18

Bedienung 18

- Mixtabelle 19
- Mit dem Design Mixer arbeiten 20

Hilfe bei Problemen 23

Pflege und Reinigung 24

- Das Gerät reinigen 24

Aufbewahrung 26

Entsorgungshinweise 26

Information und Service 27

Gewährleistung/Garantie 27

Rezeptideen 28

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Mixer Advanced Professional entschieden haben!

Der Design Mixer Advanced Professional bildet durch sein besonderes ProKinetix™-Design die Königsklasse der Mixer. Krug, Messer und die hohe Umdrehungsgeschwindigkeit sorgen dafür, dass Ihre Lebensmittel besonders feinkörnig zerkleinert werden können. Der außergewöhnlich leistungsstarke Motor wird dabei selbst mit harten Lebensmitteln wie Nüssen, Mandeln und sogar Eisstücken problemlos fertig.

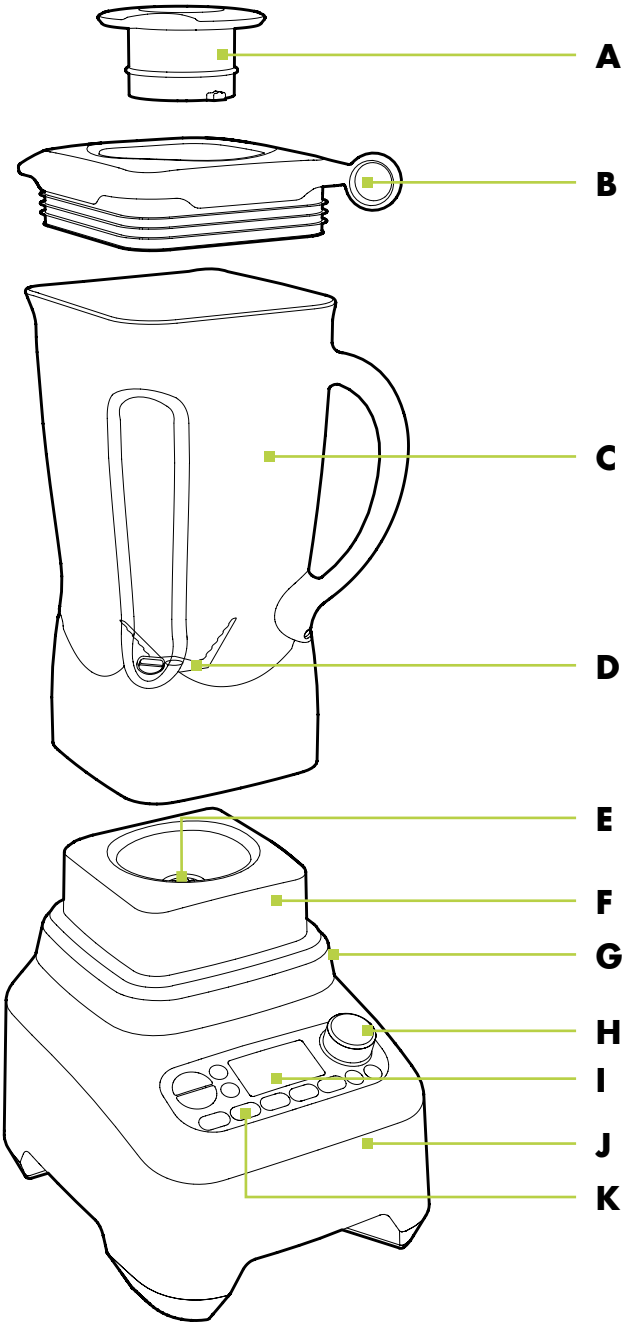
Der Design Mixer Advanced Professional dient zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, zum Hacken von Fleisch, Kräutern und Ähnlichem, zum Malen von Nüssen, zum Rühren von Teig-, Eis- und Dessertmischungen, zum Schlagen von Sahne und zum Mixen und Emulgieren. Das Gerät ist ideal zur Zubereitung von Smoothies und Cremesuppen und zur zeitsparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs, Salate, Desserts und Getränke.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Design Mixer Advanced Professional nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Design Mixer Advanced Professional.

Ihre Gastroback GmbH

IHREN DESIGN MIXER ADVANCED PROFESSIONAL KENNEN LERNEN



A Messbecher – durch die Öffnung im Deckel können Zutaten eingefüllt werden; dient zum Abmessen kleiner Mengen bis 30 ml.

B Hochwertiger Deckel – mit Belüftungsöffnungen und abnehmbarem Messbecher; bleibt auch bei hohen Rührgeschwindigkeiten dicht; verhindert Spritzen und Überlaufen.

C & D Besonderes ProKinetix™-System aus Klingen und Krug – bietet herausragende Vorteile

— **C:** Bisphenol-A-freier Tritan™ Krug mit 2,0 Liter Fassungsvermögen stoß- und bruchfest, spülmaschinengeeignet.

— **D:** Edelstahlmesser – 6 kräftige Edelstahlklingen in der Formgebung an den Krug angepasst; maximiert die Schneidleistung und liefert beste Ergebnisse; ermöglicht sogar die Verarbeitung trockener Lebensmittel; erzeugt die spezielle ProKinetix™-Strömung und vermeidet dadurch eine ungleichmäßige Bearbeitung.

E Stabile Kupplung aus Metall – garantiert eine lange Lebensdauer trotz anspruchsvoller Aufgaben.

F Kraftvoller 2200-Watt-Motor – für hohe Geschwindigkeiten; bewältigt auch schwere Aufgaben; arbeitet mit 12 Geschwindigkeitsstufen: vom langsamen Rühren bis zum super-schnellen Mahlen.

G Überlastschutz (OVERLOAD PROTECTION) – schützt den Motor vor Überlastung; Schaltet das Gerät nach der Abkühlung automatisch wieder ein.

H Geschwindigkeitsregler – wählen Sie hier eine der 12 Geschwindigkeiten; empfindliche Lebensmittel schonend rühren, bis zum Mahlen harter Lebensmittel (Nüsse, Getreide, u.a.) mit höchster Geschwindigkeit.

I LCD-Bildschirm – zeigt die aktuellen Einstellungen an: für die manuelle Geschwindigkeitseinstellung erscheint die bereits abgelaufene Bearbeitungszeit, ist ein Programm gewählt oder der Timer eingestellt, dann erscheint die noch verbleibende Bearbeitungszeit; rechts erscheint die gewählte Geschwindigkeit als Balkenanzeige.

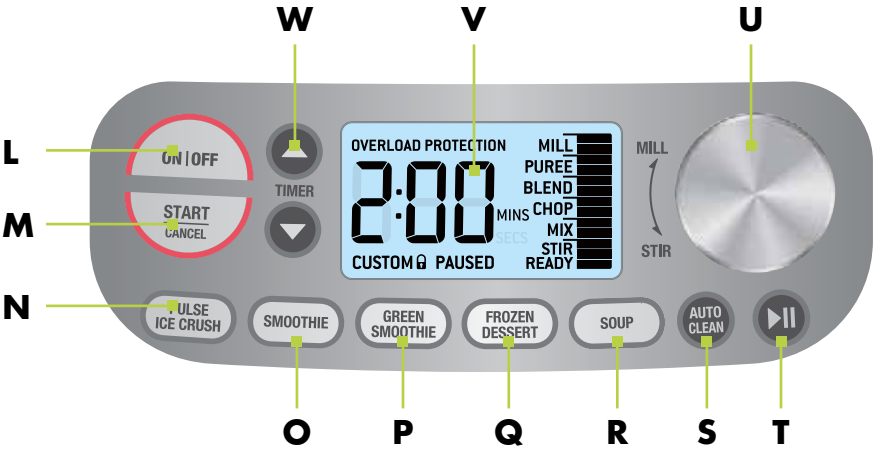
J Robuster Motorblock – stabiles Gehäuse aus Gussmetall; rutschsichere Gummifüße sorgen für einen festen Stand.

K 5 Tasten für voreingestellte Programme – mit optimierten Einstellungen für die verschiedenen Aufgaben: Eis zerstoßen, Smoothies oder grüne Smoothies mixen, Speiseeis-Spezialitäten oder Suppen pürieren und sogar erhitzen.

Netzkabel (ohne Abbildung) – ziehen Sie das Netzkabel zum Betrieb vorsichtig vollständig heraus; die verdickte Leiste am Stecker erleichtert es Ihnen, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen; stecken Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung wieder in den Motorblock.

Sicherheitsverriegelung (ohne Abbildung) – sorgt dafür, dass der Motor nur läuft, wenn der Krug richtig auf dem Motorblock steht.

BEDIENUNGSELEMENTE



L **ON | OFF-Taste** – schaltet das Gerät ein/aus; die Taste blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

M **START | CANCEL-Taste** – startet den Motor mit den vorhergehenden Einstellung oder bricht die Bearbeitung ab.

N **Pulse|Ice Crush** – Programm

O **Smoothie** – Programm

P **Green Smoothie** – Programm

Q **Frozen Dessert** – Programm

R **Soup** – Programm

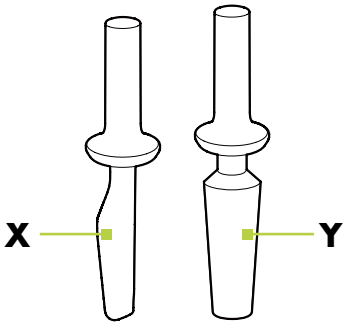
S **AUTO CLEAN-Taste** ( ) – ermöglichst eine bequeme Reinigung von Edelstahlmessern und Krugboden.

T **Pause-Taste** ( ) – hält die Bearbeitung für bis zu 2 Minuten an; drücken Sie die Pause-Taste erneut, um die Bearbeitung fortzusetzen.

U **Geschwindigkeitsregler** – wählen Sie hier eine der 12 Geschwindigkeiten; empfindliche Lebensmittel schonend rühren bis zum Mahlen harter Lebensmittel (Nüsse, Getreide, u.a.) mit höchster Geschwindigkeit.

V **LCD-Display** – beleuchtet, einfach steuerbar über große beleuchtete Quick-Touch-Tasten.

W **Timer-Tasten** – mit diesen beiden Tasten stellen Sie die Bearbeitungszeit höher ( ) oder niedriger ( ).



X **Spatel** – schaben Sie damit an den Wänden des Kruges haftende Lebensmittel ab – während der Arbeit und zur Reinigung.

Y **Stampfer** – damit schieben Sie feste Lebensmittel und Speiseeis zurück zum Schneidmesser.

Eastman Tritan™ Copolyester

Der Krug dieses Gerätes besteht aus dem Eastman Tritan™ Copolyester, einem besonders festen und Bisphenol-A*-freien Kunststoff, der speziell für Haushaltswaren verwendet wird. Tritan™ ist besonders belastbar und spülmaschinengeeignet. Produkte aus Tritan™ sind stoß- und bruchfest und bleiben auch nach hunderten von Spülgängen in der Spülmaschine noch klar und strapazierfähig.
(* Bisphenol-A / BPA ist eine gesundheitsschädliche Chemikalie, die von vielen für Lebensmittel verwendeten Kunststoffen in sehr geringen Mengen abgegeben wird.)

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen Bauteile. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile können während des Betriebes Personenschäden und Sachschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt

war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes.

• Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Die Außenseite des Krugs und besonders der Boden mit der herausstehenden Antriebswelle muss immer sauber und trocken sein, wenn Sie den Krug auf den Motorblock stellen, um die Kupplung der Antriebswelle nicht zu beschädigen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Nehmen Sie den Krug immer vom Motorblock herunter, bevor Sie Lebensmittel entnehmen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder heiße Teile (Kochgeschirr, Krug) über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

• Das Gerät vibriert während des Betriebes und könnte daher über die Arbeitsfläche wandern. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30 cm Abstand und mindestens 50 cm zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu Einrichtungsgegenständen, anderen Geräten und empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können und um zu vermeiden, dass das Gerät herunter fällt. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 50 cm frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen (Beispiel: Vorhänge).

• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort aus (Taste ON | OFF drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit läuft aus, der LCD-Bildschirm zeigt »OVERLOAD PROTECTION« an). Lassen Sie das Gerät nicht unnötig lange kontinuierlich arbeiten. Wenn Sie sehr viel und/oder sehr harte Lebensmittel eingefüllt haben, dann lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie nach dieser Zeit einige Minuten Pause. Schalten Sie das Gerät aus (Taste ON | OFF drücken, dann Netzstecker ziehen), wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

• Dieses Gerät ist **nicht** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

• Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen.

Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.**

• Niemals das Gerät ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit im Krug einschalten. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Die Luftschlitze im Motorblock müssen immer frei bleiben.

• Niemals in den Krug greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Krug halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Wenn eines der Bedienungselemente leuchtet, dann bedeutet das für Sie jedweden Kontakt mit beweglichen Bauteilen (Beispiel: Edelstahlmesser, Kupplung der Antriebswelle) vermeiden. Niemals das Gerät ohne den Krug einschalten. Schalten Sie den Motor immer zuerst aus, bevor Sie den Krug vom Motorblock nehmen, in den Krug greifen oder den Deckel abnehmen. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel nach unten zum Edelstahlmesser zu schieben. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber).

• Arbeiten Sie immer mit geschlossenem Deckel und setzen Sie den Messbecher richtig ein, bevor Sie das Gerät einschalten, damit die Lebensmittel nicht überlaufen oder heraus spritzen. Niemals während des Betriebes den Deckel abnehmen. Wenn Sie heiße Lebensmittel verarbeiten, dann kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf beim Deckel austreten. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät.

• Niemals den Krug über die oberste Füllmarke (2,0 L) füllen. Andernfalls können Flüssigkeiten und Lebensmittel überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorblock gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Füllen Sie den Krug immer mindestens bis zur untersten Füllmarke (0,2 L) auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.

• Bei der Verarbeitung heißer Lebensmittel: Nehmen Sie die heiße Lebensmittel mit Vorsicht heraus, um Verbrühungen zu vermeiden. Während des Betriebes und kurz danach könnte heißer Dampf am Deckel entweichen. Außerdem werden Krug und Deckel heiß. Fassen Sie diese Bauteile nur an den Griffen an.

• Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder kippen oder während des Betriebes den Deckel öffnen. Andernfalls können die Zutaten heraus spritzen sowie Flüssigkeiten auslaufen und zu einer Gefährdung durch Überhitzung und Elektrizität führen oder das Gerät könnte beschädigt werden.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Taste ON | OFF drücken), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Bauteile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie den Motorblock immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Krug, Deckel oder dem Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen oder Verlängerungskabel. Aufgrund des Überlastschutzes des Gerätes könnte der Motor durch die Verwendung von Zeitschaltuhren unbeabsichtigt starten, sobald sich der Überlastschutz wieder automatisch ausschaltet.

• Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Niemals Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Motorblocks und die Bedienungselemente des Gerätes oder in die Kupplung der Antriebswelle im Motorblock laufen lassen.

• Niemals Flüssigkeiten über den Motorblock gießen oder über das Netzkabel laufen lassen. Niemals Flüssigkeiten über die Außenseiten des Kruges laufen lassen, wenn der Krug auf dem Motorblock steht. Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Kruges sauber und trocken sind, bevor Sie den Krug auf den Motorblock stellen, da andernfalls Flüssigkeit in den Motorblock eindringen könnte und zu einer Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität führen könnte. Außerdem könnte die Antriebswelle durch Verschmutzungen blockiert werden. Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Motorblock oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

• Schalten Sie das Gerät **sofort aus** (ON | OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn auf dem LCD-Bildschirm während des Betriebes die Anzeige »OVERLOAD PROTECTION« erscheint. Lassen Sie das Gerät danach einige Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Ihr neuer Design Mixer Advanced Professional kann mit dem Programm SOUP Lebensmittel erhitzen und ist dafür geeignet, heiße Lebensmittel zu verarbeiten. Befolgen Sie dabei einige Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

• Durch die erhitzten Lebensmittel, Dampf und Kondenswasser können Krug, Deckel und Messbecher sehr heiß werden.

• Verarbeiten Sie keine kochenden Flüssigkeiten, um ein Überkochen zu vermeiden. Lassen Sie heiße Lebensmittel nach dem Kochen etwas abkühlen, bevor Sie die Lebensmittel in den Krug füllen. Außerdem können kochend heiße Flüssigkeiten beim Einfüllen in den Krug plötzlich sprudeln und große Mengen Dampf können entweichen.

• Der Messbecher muss immer im Deckel eingesetzt sein, wenn Sie heiße Lebensmittel verarbeiten. Dadurch vermeiden Sie, dass heiße Spritzer und große Mengen Dampf austreten.

• Niemals den heißen Krug in kaltes Wasser tauchen oder kochend heiße Lebensmittel in den kalten Krug gießen. Andernfalls könnte der Krug platzen.

• Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes Dampf entweichen. Dies gilt besonders für die Luftschlitze im Deckel. Unter dem Deckel und unter dem Messbecher kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels und beim Ausgießen heruntertropfen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen.

• Niemals **hochprozentige alkoholische Getränke** (Beispiel: Glühwein, Grog) mit dem Gerät verarbeiten, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!

Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr

Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mischen verschiedener Lebensmittel. Daher ist es unvermeidlich, dass bewegliche Bauteile des Gerätes erhebliche Verletzungen verursachen können, wenn das Gerät im Widerspruch zu den Anleitungen in diesem Heft verwendet wird.

• Schalten Sie den Motor immer zuerst aus, bevor Sie den Deckel öffnen und/oder den Krug auf den Motorblock setzen oder herunter nehmen, um Verletzungen durch die beweglichen Bauteile (Kupplung der Antriebswelle im Motorblock und Edelstahlmesser im Krug) zu vermeiden.

• Halten Sie niemals Ihre Hände, Haare, Kleidung oder irgendwelche anderen Gegenstände (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Krug, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und Bedienungselemente auf der Konsole leuchten. Ausschließlich die mitgelieferten Zubehöre (Stopfer und Schaber) dürfen bei geschlossenem Deckel (durch die Öffnung des Deckels) gesteckt werden.

• Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• **Die Klingen des Edelstahlmessers im Krug sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen!** Arbeiten Sie deshalb mit Vorsicht, wenn Sie den Krug ausleeren oder reinigen.

• Schalten Sie das Gerät mit dem ON | OFF-Taste aus (Kontrollleuchte in der ON | OFF-Taste verlischt), wenn der Motor wegen einer Überlastung oder durch Trennen einer Sicherheitsverriegelung während der Arbeit plötzlich stehen bleibt.

• Versuchen Sie niemals, die Sicherheitseinrichtungen außer Funktion zu setzen. Wenn das Gerät trotz korrekter Bedienung nicht arbeitet, dann schalten Sie das Gerät aus (ON | OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Siehe: Hilfe bei Problemen.

• Während des Betriebes kann das Gerät heftig vibrieren und sich dadurch über der Arbeitsfläche bewegen. Schaffen Sie ausreichend Platz auf allen Seiten. Niemals das Gerät an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Wenn sich das Gerät zur Kante der Arbeitsfläche bewegt, dann schalten Sie das Gerät sofort aus (ON | OFF-Taste drücken). **Versuchen Sie niemals, das Gerät wieder an seinen Platz zurückzustellen, während der Motor läuft, um Verletzungen und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.**

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 41007 Design Mixer Advanced Professional
Stromversorgung:	230-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	2.200 W
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Umdrehungen:	1 500 - 32 000 pro Minute
Gewicht:	ca. 5,44 kg
Abmessungen:	ca. 200 x 242 x 456 mm (B x T x H)
Fassungsvermögen:	2,0 Liter
Maximale Lebensmittelmenge:	Abhängig von der Art der Lebensmittel: bis 2,00 kg
Temperatur:	max. 95 °C
Prüfzeichen:	CE

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN DESIGN MIXER ADVANCED PROFESSIONAL

Wichtig: Ihr neuer Design Mixer Advanced Professional dient zum Zerkleinern von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch angetrieben. Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern anderer Materialien geeignet.

Ihr neuer Design Mixer Advanced Professional bietet zahlreiche hervorragende, innovative Eigenschaften:

• Nur ein Krug und ein Messer für alle Arten von Lebensmitteln – egal, ob trocken oder feucht: Aufgrund der extrem hohen Leistung und des speziellen ProKinetix™-Systems aus Krug und Edelstahlmesser kann bei trockenen und feuchten Lebensmitteln eine bis zu 80% feinere Konsistenz erreicht werden. Das ProKinetix™-System erzeugt eine Strömung im Krug, welche die Lebensmittel immer wieder automatisch auf das Edelstahlmesser lenkt. Dadurch mixt und zerkleinert das Gerät nahezu alle Lebensmittel besonders gleichmäßig und in kürzester Zeit.

• 2 Liter Krug aus Tritan™ (extrem robust / Bisphenol-A frei) Tritan™ ist besonders stoß- und bruchfest und verträgt auch zahlreiche Reinigungsgänge in der Spülmaschine ohne Trübungen.

• Durch den großen, beleuchteten LCD-Bildschirm und die beleuchteten Tasten ist das Gerät leicht zu bedienen.

• Der Countdown-Timer ermöglicht eine genaue Einstellung der Bearbeitungszeit. So erhalten Sie für alle Lebensmittel optimale Ergebnisse.

• 5 voreingestellte Programme erleichtern die Wahl der richtigen Geschwindigkeit und Bearbeitungszeit:

– Pulse | Ice Crush
– Smoothie
– Green Smoothie: dieses spezielle Programm liefert besonders kremige Gemüse/Kräuter-Smoothies, die aufgrund der ganz unterschiedlichen Beschaffenheit der verschiedenen Gemüse- und Kräutersorten mit normalen Mixern kaum herstellbar sind.
– Frozen Dessert
– Soup

• AUTO CLEAN-Funktion zu problemlosen Vorreinigung – erspart das mühsame Entfernen fest sitzender Speisereste. Zusätzlich sind Krug, Deckel und Edelstahlmesser spülmaschinengeeignet.

• Der schwere Motorblock aus Metallguss sorgt auch bei der Verarbeitung größerer Mengen für eine hohe Standfestigkeit.

• Anwendungen: Eis zerstoßen, Grüne Smoothies, Smoothies, Eis-Cocktails, Eiskaffee-Spezialitäten, Nussmousse, Hummus (Gemüsepaste), Saucen, Dips, Gewürzmischungen, Suppen, Sorbets und Cremes und vieles mehr.

Sicherheitseinrichtungen

WARNUNG: Ihr neuer Design Mixer Advanced Professional ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von Sicherheitseinrichtungen und innovativen Konstruktionsmerkmalen ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitseinrichtungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben (Krug, Deckel, Messbecher und Zubehöre).

Niemals das Gerät betrieben, wenn der Motorblock, der Krug, der Deckel oder die Dichtung des Deckels beschädigt oder undicht sind. Die Dichtung des Deckels verhindert das Auslaufen von Flüssigkeiten und ermöglicht so einen sicheren Betrieb des Gerätes. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Krug unbeschädigt und vollständig wasserdicht ist. Die Außenseite des Kruges und besonders der Boden mit der herausstehenden Antriebswelle muss immer sauber und trocken sein, wenn Sie den Krug auf den Motorblock stellen, um die Kupplung der Antriebswelle nicht zu beschädigen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Das Gerät darf nicht bei geöffnetem Deckel betrieben werden.

Überlastschutz

Das Gerät ist mit einem Überlastschalter ausgerüstet. Wenn Sie das Gerät länger als 3 Minuten kontinuierlich arbeiten lassen, dann kann der Überlastschalter ansprechen und den Motor automatisch ausschalten. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall mit der Taste ON | OFF aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Siehe auch: Hilfe bei Problemen

Sicherheitsschalter

Das Gerät darf nicht ohne den zugehörigen Krug betrieben werden. Ein Sicherheitsschalter schaltet das Gerät daher vollständig aus, sobald Sie den Krug vom Motorblock herunternehmen oder wenn der Krug nicht richtig aufgesetzt ist.

PROGRAMME DES DESIGN MIXER ADVANCED PROFESSIONAL

Sie wählen das gewünschte Programm mit den Programm-Tasten auf der Konsole aus (siehe: ›Ihren Design Mixer Advanced Professional kennen lernen‹). Die Nummer des gerade gewählten Programms erscheint auf dem LCD-Bildschirm. Die Bearbeitungszeit hängt vom gewählten Programm ab. Der Design Mixer Advanced Professional verfügt über 5 vordefinierte Programme zur Bearbeitung Ihrer Lebensmittel und 3 Hilfsfunktionen.

Programme zur Bearbeitung der Lebensmittel		
Programm-Taste	**Zeit**	**Funktion**
PULSE ICE CRUSH	60 Sekunden	Zum Zerstoßen von Eis. Ein intelligenter Sensor hält den Motor an, wenn die Eisstücke die richtige Größe haben. Dieses Programm ist auch hervorragend für die Verarbeitung anderer Lebensmittel geeignet, für die ein Puls-Betrieb die besten Ergebnisse bringt.
SMOOTHIE	60 Sekunden	Zum Mischen und Aufschäumen von gefrorenen und flüssigen Zutaten. Dieses Programm arbeitet mit einer speziellen Technik: die festeren Zutaten werden zuerst mit geringerer Geschwindigkeit gemischt. Wenn die Mischung zäher wird, erhöht das Gerät die Geschwindigkeit. Dies kann während der Verarbeitung mehrmals geschehen. Die Zutaten erhalten eine cremige Konsistenz und werden optimal aufgeschäumt.
GREEN SMOOTHIE	60 Sekunden	Zum Zerkleinern von harten, ganzen Zutaten, wie Früchten, Blättern, Gemüse, Kräutern und Körnern. Diese Zutaten werden dabei mit anderen, weichen Zutaten und Flüssigkeiten perfekt vermischt.
FROZEN DESSERT	60 Sekunden	Zum schnellen Zerkleinern und Mischen gefrorener Zutaten. Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, und beste Ergebnisse zu erhalten.
SOUP	6 Minuten	Zum Pürieren und Erhitzen der Zutaten für Suppen. Dieses Programm arbeitet 6 Minuten lang. Es beginnt mit geringer Geschwindigkeit, um die Zutaten zunächst zu mischen. Dann werden die Zutaten mit hoher Geschwindigkeit püriert. Zum Schluss arbeitet der Motor in kurzen Stößen, um Dampfblasen auszutreiben.
Hilfsfunktionen		
AUTO CLEAN	Entfernt die meisten Speisereste aus dem Krug und vom Edelstahlmesser. Geben Sie 500 ml warme Spülmittellösung in den Krug und drücken Sie danach die AUTO CLEAN-Taste. Für hartnäckige Rückstände geben Sie ½ Teelöffel Spülmittel dazu. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie dieses Programm direkt nach der Lebensmittelverarbeitung laufen lassen.	
Pause (⏯)	Hält das laufende Programm für maximal 2 Minuten an. Drücken Sie die Taste erneut, um das Programm fortzusetzen. Diese Funktion wird auch aktiviert, wenn Sie den Krug vom Motorblock herunter nehmen. Stellen Sie den Krug wieder auf den Motorblock und drücken Sie die Pause-Taste, um das Programm fortzusetzen.	

WICHTIG: Wenn Sie eine der Programmtasten drücken, während das Gerät ein Programm bearbeitet, dann arbeitet das Gerät ohne Unterbrechung sofort mit dem neuen Programm.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

WICHiTG: Niemals während des Betriebes den Deckel des Kruges abnehmen. Andernfalls können die Lebensmittel herausspritzen und/oder überlaufen. Nehmen Sie zum Einfüllen weiterer Zutaten immer nur den Messbecher aus der mittleren Öffnung im Deckel.

Wenn die Lebensmittel während der Bearbeitung bis in den Messbecher spritzen, dann halten Sie den Motor kurz mit der Pause-Taste (⏯) an, während Sie weitere Zutaten hinzugeben. Sie können die Programme bis zu 2 Minuten anhalten, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Drücken Sie einfach erneut die Pause-Taste (⏯), um das Programm fortzusetzen.
Verwenden Sie kein Kochbesteck aus Metall für die Arbeit mit dem Gerät. Andernfalls könnten die Edelstahlmesser und/oder der Krug beschädigt werden

Wenn das Gerät bei manueller Einstellung länger als 3 Minuten kontinuierlich gearbeitet hat, dann schaltet es sich automatisch aus. Dies ist eine Sicherheitseinrichtung, die den Motor vor Überlastung schützt. Siehe: ›Hilfe bei Problemen‹.

• Wenn die Maximum-Füllmarke im Krug bei laufendem Motor nicht erreicht wird, dann können Sie während des Betriebes den Messbecher aus dem Deckel herausnehmen und weitere Zutaten durch die Öffnung im Deckel einfüllen.

• Lassen Sie den Design Mixer Advanced Professional immer nur so lange arbeiten, bis Ihre Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

• Verwenden Sie das Programm PULSE | ICE CRUSH wenn die Lebensmittel zu fest oder grob sind, um sich zu vermischen.

• Wenn die Maximum-Füllmarke im Krug bei laufendem Motor nicht erreicht wird, dann können Sie Schaber und Stopfer während des Betriebes benutzen. Nehmen Sie dazu den Messbecher aus der mittleren Öffnung im Deckel heraus. Achten Sie aber darauf, dass der Deckel fest geschlossen bleibt.

• Achten Sie darauf, die Maximum-Füllmarke nicht zu überschreiten, wenn Sie weitere Zutaten in den Krug geben.

• Die Zutaten könnten an den Innenwänden des Kruges kleben. Schaben Sie die Lebensmittel in diesem Fall mit dem mitgelieferten Schaber von den Innenwänden ab und schieben Sie die Lebensmittel zurück zum Edelstahlmesser. Lassen Sie den Deckel dabei fest geschlossen und arbeiten Sie bei herausgenommenem Messbecher durch die mittlere Öffnung des Deckels. Setzen Sie danach den Messbecher wieder in den Deckel.

• Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie auf oder unter dem Motorblock irgendwelche Flüssigkeiten beobachten. Nehmen Sie dann sofort den Krug vom Motorblock und trocknen Sie alle Flüssigkeiten sorgfältig ab. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, bis Sie festgestellt haben, ob der Krug undicht ist. Ersetzen Sie den Krug vor der erneuten Verwendung, falls der Krug beschädigt ist.

• Sie können die Bearbeitung Ihrer Lebensmittel jederzeit anhalten. Drücken Sie dazu bei laufender Bearbeitung die Pause-Taste (⏯). Wenn Sie die Bearbeitung ganz abbrechen wollen, dann drücken Sie die Taste START | CANCEL.

• Sie können jederzeit – auch bei laufendem Motor – eine neue Geschwindigkeit oder ein anderes Programm wählen. Das Gerät arbeitet ohne Unterbrechung sofort mit der neuen Einstellung.

• Sie können maximal 250 g Eiswürfel in einem Arbeitsgang zerstoßen (etwa ein normaler Eiswürfelbereiter voll).

• Wenn Sie dickflüssige Mischungen pürieren wollen, dann sollten Sie den Krug höchstens ¼ bis ½ voll machen (0,5 bis 1 Liter).

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen. Das Netzkabel hat eine Länge von ca. 1,10 m. Versuchen Sie niemals, das Netzkabel weiter aus dem Gerät herauszuziehen! Fassen Sie das Gerät immer nur auf beiden Seiten unten am Motorblock an, wenn Sie es bewegen wollen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder am Krug fassen, um es zu bewegen.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Beachten Sie dazu die Hinweise auf dem Karton.

Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien auf, bis Sie alle Bauteile und Zubehöre des Design Mixer Advanced Professional gefunden haben und das Gerät vollständig zusammengesetzt ist. **Fassen Sie das Gerät an beiden Seiten unten am Motorblock an, um es zu bewegen.**

Tipp: Sie sollten die Verpackung auch nach der Inbetriebnahme des Gerätes für den Fall aufbewahren, dass Sie das Gerät wieder sicher verpacken wollen (Beispiel: Zur längeren Aufbewahrung oder zum Versand).

2. Die Zubehöre sind in eine Vertiefung der Styropor-Verpackung eingelegt.

3. Das Netzkabel steckt in der Rückseite im Motorblock. Ziehen Sie das Netzkabel ohne Gewaltanwendung vorsichtig am Stecker heraus. Das Netzkabel ist etwa 1,10 m lang. Versuchen Sie NIEMALS, das Netzkabel weiter herauszuziehen.

4. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Prüfen Sie den Design Mixer Advanced Professional auf Beschädigungen (Beispiel: Dichtflächen sind gebrochen, oder rissig oder Kratzer oder Risse in den Kunststoffteilen). Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben (siehe: ›Ihren Design Mixer Advanced Professional kennen lernen‹).

5. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Krug und in der Kupplung der Antriebswelle stecken.

⚠ WARNUNG – ELEKTRISCHE SPANNUNG

Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig aus (ON | OFF-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. **Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.** Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

6. Reinigen Sie den Krug vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung mit warmem Spülwasser und spülen Sie ihn dann mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie vor der Verwendung die Außenseiten sorgfältig ab (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Das Gerät in Betrieb nehmen

WICHTIG: Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Rechnen Sie damit, dass das Gerät während des Betriebes vibriert und sich dadurch auf der Unterlage bewegt. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen oder nahe der Tischkante betreiben, damit das Gerät nicht umkippt oder herunter fällt. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Motorblock sowie die Bedienungselemente müssen immer frei zugänglich bleiben (siehe: ›Ihren Design Mixer Advanced Professional kennen lernen‹).

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie mindestens 30 cm zu anderen Gegenständen und Wänden zu halten. Lassen Sie mindestens 50 cm über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

WARNUNG: Niemals den Design Mixer Advanced Professional über einem Küchenherd oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle (Beispiel: Heizung) aufstellen, um Schäden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.

Ziehen Sie das Netzkabel zum Betrieb immer vollständig aus dem Motorblock, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche, welche die oben genannten Anforderungen erfüllt.

2. Setzen Sie den Krug auf den Motorblock. Der Krug muss fest stehen und darf nicht wackeln. Setzen Sie den Deckel oben in den Krug ein und drücken Sie den Deckel nach unten bis er an den Rändern dicht anliegt.

Setzen Sie dann den Messbecher mit der Öffnung nach unten in die mittlere Öffnung des Deckels. Der Messbecher muss bündig mit der Oberseite des Deckels abschließen. Drehen Sie den Messbecher im Uhrzeigersinn, um ihn im Deckel zu verriegeln.

BEDIENUNG

WARNUNG: Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mischen von Nahrungsmitteln und enthält daher scharfe Messer und andere bewegliche Bauteile, die elektrisch angetrieben werden. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben und der Krug richtig und stabil auf dem Motorblock steht (siehe: ›Das Gerät in Betrieb nehmen‹). Niemals in den Krug oder die Kupplung der Antriebswelle im Motorblock fassen oder irgendwelche Fremdkörper hinein stecken oder hinein hängen lassen (Beispiel: Kochbesteck, Bürsten, Kleidungsteile, Haare), wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Verwenden Sie während der Arbeit mit dem Gerät nur die mitgelieferten Zubehöre (Stopfer und Schaber) zum Nachschieben der Nahrungsmittel.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der ON | OFF-Taste aus (Beleuchtung der Konsole geht aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, zerlegen oder zusammensetzen oder in den Krug fassen. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass Sie das Gerät nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig für den Betrieb vorbereitet haben und keine Fremdkörper im Krug stecken. Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Lebensmittel sorgfältig alle harten, ungenießbaren Bestandteile (Beispiel: Knochen, Stiele, harte Schalen).

Niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf das Gerät legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Gabeln, Messer) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

Wenn Sie kochend heiße Flüssigkeiten umfüllen oder umrühren, kann es zur plötzlichen heftigen Dampfentwicklung kommen. Dadurch können heiße Flüssigkeiten spritzen, heftig schäumen und überlaufen. Füllen Sie deshalb KEINE kochend heißen Flüssigkeiten in den Krug. Lassen Sie die Lebensmittel immer etwas abkühlen, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Gerät herunterlaufen und/oder sich auf oder unter dem Motorblock sammeln, dann schalten Sie das Gerät sofort aus (ON | OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Füllen Sie den Krug nicht zu voll. Beachten Sie, dass der Füllstand für alle Zutaten nicht über der 2,0-Liter-Marke liegen darf und für einige Anwendungen deutlich darunter liegen sollte. Sollten sich erneut Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann könnte der Krug eventuell undicht sein. Niemals das Gerät mit undichtem Krug betreiben. Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Krug undicht oder auf andere Weise beschädigt ist, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Ersetzen Sie den Krug, wenn der Krug beschädigt ist, bevor Sie das Gerät erneut benutzen.

Wenn der Motor bei starker Belastung deutlich verlangsamt arbeitet, dann lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Lassen Sie das Gerät danach etwa 1 Minute abkühlen, bevor Sie weiter arbeiten.

Tipp: Für keines der Rezepte in dieser Anleitung sollte dieser Fall eintreten.

Mixtabelle

Verwenden Sie die folgende Tabelle als Richtlinie

Lebensmittelart	Vorbereitung & Verwendung	Menge	Geschwindigkeits-einstellung	Dauer
Körner und Getreide	Zu Mehl verarbeiten. In Teig für Brot, Pizza, Kuchen, Muffins, Pfannkuchen und Ähnlichem verarbeiten.	250 – 500 g, 1¼ – 2½ Tassen	MILL (Mahlen)	30 – 60 Sekunden
Getrocknete Hülsenfrüchte, Mais, Sojabohnen, Kichererbsen, Popcorn	Zu Mehl verarbeiten. Mit einfachem Mehl oder Backmischungen vermischen. Für Brote, Kuchen, Muffins und Pfannkuchen verwenden.	250 – 500 g, 1¼ – 2½ Tassen	MILL (Mahlen)	90 Sekunden
Gewürze	Zur Herstellung gemahlener Gewürze. Verwenden Sie ganze Stücke mit Ausnahme von Zimtstangen, die Sie einmal durchbrechen. Lagern Sie die fertigen Gewürze in luftdicht schließenden Glasgefäßen.	55 – 115 g, ½ – 1 Tasse, 8 – 16 Zimtstangen	MILL (Mahlen)	90 Sekunden

Lebensmittelart	Vorbereitung & Verwendung	Menge	Geschwindigkeits-einstellung	Dauer
Rohe Nüsse	Herstellung von grobem Nussmehl für Kuchen, Biskuits und Muffins.	150 g – 300 g, 1 – 2 Tassen	MILL (Mahlen)	20 – 30 Sekunden
Geröstete Nüsse	Herstellung von Nussbutter und Brotaufstrichen.	300 g – 450 g, 2 – 3 Tassen	MILL (Mahlen), Schaber verwenden	1 Minute
Weißer Zucker	Fein mahlen, für Glasur oder Puderzucker.	200 g, 2 Tassen	MILL (Mahlen)	15 Sekunden
Rohes Gemüse	Schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Fein hacken. Für Füllungen, Bolognese, Gemüsesuppe, Eintopf.	200 g	CHOP (Hacken)	5 – 10 Sekunden
Biskuit / Kekse	Biskuits und Kekse einmal durchbrechen. Zu Krümeln mahlen. Als Kuchenstreusel verwenden.	250 g	PULSE | ICE CRUSH	6 – 10 Pulse
Paniermehl	Kruste entfernen und in 2 ½ cm große Würfel schneiden. Zum Panieren, für Füllungen, Hackbällchen und Frikadellen.	120 g (max. 3 Scheiben)	CHOP (Hacken)	20 – 30 Sekunden
Majonäse	Eigelb mit Senf, Essig und/oder Zitronensaft mischen. Öl langsam durch den Deckel hinzugeben. Als Dressing verwenden.	Bis zu 4 Eigelb und 2 Tassen Öl.	MIX (Mixen)	90 Sekunden
Hartkäse (Beispiel: Parmesan, Peconino)	In 3 cm große Würfel schneiden. In Creme-Soßen und für Pasta verwenden.	130 g	CHOP (Hacken)	15 – 20 Sekunden
Sahne	Sahne steif schlagen. Falls gewünscht vor dem Schlagen Zucker und/oder Vanille zugeben.	300 – 600 ml	MILL (Mahlen)	10 Sekunden

Mit dem Design Mixer Advanced Professional arbeiten

WARNUNG: Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes.

Niemals den Motor einschalten, wenn der Krug leer ist, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Das Gerät vibriert während des Betriebes und könnte daher über die Arbeitsfläche wandern. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30 cm Abstand und mindestens 50 cm zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu Einrichtungsgegenständen, anderen Geräten und empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können und um zu vermeiden, dass das Gerät herunter fällt.

Lassen Sie das Gerät niemals mit leerem Krug arbeiten, um Schäden am Motor zu vermeiden.

1. Stellen Sie das Gerät auf einer geeigneten Arbeitsfläche in der Nähe einer Wandsteckdose auf.

2. Ziehen Sie das Netzkabel vorsichtig und vollständig aus dem Motorblock und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

3. Füllen Sie die Zutaten in den Krug und setzen Sie den Deckel auf den Krug. Drücken Sie den Deckel fest, bis der Rand des Deckels auf dem Rand des Kruges aufliegt.

4. Stellen Sie den Krug auf den Motorblock.

5. Drücken Sie die ON | OFF-Taste, um das Gerät einzuschalten. Der LCD-Bildschirm leuchtet auf und zeigt die Bearbeitungszeit "0 secs" an. Die ON | OFF-Taste blinkt rot. Rechts unten auf dem LCD-Bildschirm erscheint ›READY‹.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit (READY-Modus).

Tipp: Das Gerät schaltet den LCD-Bildschirm automatisch aus, wenn es länger als 2 Minuten nicht arbeitet und Sie keine Taste drücken. Allerdings blinkt die ON | OFF-Taste dann weiter. Nach 5 Minuten schaltet sich das Gerät vollständig aus.

WARNUNG: Der Motor beginnt SOFORT zu arbeiten, wenn Sie eine der Programmtasten drücken oder mit dem Geschwindigkeitsregler eine Geschwindigkeit einstellen! Niemals irgendwelche Körperteile (Finger, Haare) oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck, Tücher) in den Krug halten, wenn der Krug auf dem Motorblock steht und die ON | OFF-Taste blinkt und der LCD-Bildschirm leuchtet!

Mit einem der Programme arbeiten

1. Drücken Sie einfach die gewünschte Programmtaste.
Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten. Auf dem LCD-Bildschirm erscheint die noch verbleibende Bearbeitungszeit.

Sobald das Programm beendet ist, schaltet das Gerät automatisch zurück zu den Voreinstellungen (READY-Modus).

Die Geschwindigkeit manuell wählen

Sie können 12 Geschwindigkeitsstufen einstellen: vom langsamen Rühren (STIR) mit kleinen Pausen dazwischen, bis zum schnellen Mahlen (MILL). Das Gerät beginnt beim Einstellen immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit, die für empfindliche Lebensmittel geeignet ist. Die höchsten Geschwindigkeiten dienen zum Mahlen (MILL) von Nüssen, Getreide und Körnern. Siehe: Mixtabelle.

1. Wenn Sie mit einer bestimmten Bearbeitungszeit arbeiten wollen, dann drücken Sie die Timer-Tasten (▲ und ▼) bis die gewünschte Zeit auf dem LCD-Bildschirm erscheint.

2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler bis die gewünschte Geschwindigkeit rechts auf dem LCD-Bildschirm angezeigt wird.

Das Gerät beginnt SOFORT zu arbeiten, wenn Sie den Geschwindigkeitsregler drehen. Die gewählte Geschwindigkeit wird auf dem LCD-Bildschirm als entsprechend beschriftete Balken dargestellt.

Wenn Sie keine Bearbeitungszeit gewählt haben, dann zeigt der LCD-Bildschirm die bereits abgelaufene Bearbeitungszeit (Count-up) an. Wenn Sie die Bearbeitung nicht mit der START | CANCEL-Taste beenden, dann arbeitet das Gerät maximal 3 Minuten lang und schaltet danach automatisch den Motor aus (READY-Modus).

Sie können die Bearbeitung jederzeit beenden. Drücken Sie dazu die START | CANCEL-Taste. Damit schalten Sie zurück in den READY-Modus.

Wenn Sie mit den Timer-Tasten eine Bearbeitungszeit gewählt haben, dann schaltet sich der Motor nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus (READY-Modus). Auf dem LCD-Bildschirm wird die noch verbleibende Zeit herunter gezählt (Countdown).

Die Bearbeitung manuell anhalten

Sie können die Bearbeitung Ihrer Lebensmittel jederzeit anhalten oder abbrechen – unabhängig davon, ob Sie ein vordefiniertes Programm oder manuelle Einstellungen gewählt haben.

1. Wenn Sie die Bearbeitung ganz abbrechen wollen, dann drücken Sie die START | CANCEL-Taste.

Das Gerät bricht alle laufenden Funktionen ab und schaltet sofort zurück zu den Voreinstellungen (READY-Modus).

2. Wenn Sie die Bearbeitung nur kurz anhalten wollen (Beispiel: Um weitere Zutaten einzufüllen), dann drücken Sie die Pause-Taste (⏯).
Die laufende Funktion wird unterbrochen und der Motor hält an. Sie können jetzt den Krug vom Motorblock nehmen.

Hinweis: Nach 2 Minuten Pause bricht das Gerät alle Funktionen automatisch ab.

3. Wenn Sie die Bearbeitung fortsetzen wollen, dann stellen Sie den Krug mit richtig aufgesetztem Deckel wieder auf den Motorblock und drücken erneut die Pause-Taste (⏯).
Das Gerät arbeitet sofort weiter.

4. Wenn Sie die Bearbeitung ganz abbrechen wollen, dann drücken Sie die START | CANCEL-Taste.

Wiederholungsfunktion

Damit Sie auch einen manuellen Bearbeitungsvorgang schnell erneut starten können, wird die jeweils letzte manuelle Einstellung der Geschwindigkeit für 2 Minuten im internen Speicher des Gerätes gehalten. Diese Funktion ist zum Beispiel dann nützlich, wenn Sie größere Mengen in einzelnen Portionen verarbeiten. Die Wiederholungsfunktion ist allerdings nur für manuelle Einstellungen verfügbar, da die vordefinierten Programme bereits durch einen einzigen Tastendruck gestartet werden.

So starten Sie die Wiederholungsfunktion:

1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die manuelle Bearbeitung zu starten. Beenden Sie die Bearbeitung manuell mit der START | CANCEL-Taste oder warten Sie bis der Timer den Motor ausschaltet (READY-Modus).

Unabhängig davon, ob Sie mit dem Timer arbeiten oder den Vorgang mit der START | CANCEL-Taste manuell beenden, wird die eingestellte Geschwindigkeit weiter auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Allerdings geht die Einstellung des Timers verloren.

2. Drücken Sie einfach innerhalb von 2 Minuten die START | CANCEL-Taste. Das Gerät arbeitet sofort mit der zuvor eingestellten Geschwindigkeit.

3. Wenn Sie die zuletzt verwendete Geschwindigkeit aus dem Speicher löschen wollen, dann halten Sie die START | CANCEL-Taste 2 Sekunden lang gedrückt oder warten Sie einfach 2 Minuten.

WICHTIG: Die Wiederholungsfunktion arbeitet unabhängig von der zuvor gewählten Einstellung des Timers maximal 3 Minuten lang, sofern Sie die Bearbeitung nicht manuell stoppen. Die vorhergehende Einstellung des Timers wird nicht beachtet.

Nach der Verarbeitung

1. Drücken Sie die ON | OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Krug vom Motorblock. Nehmen Sie den Deckel vom Krug und leeren Sie den Krug aus.

3. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Bauteile nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nicht. Das Edelstahlmesser bewegt sich nicht.	Kein Strom	– Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen? – Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran an.
	Der Krug steht nicht richtig auf dem Motorblock.	Vergewissern Sie sich, dass der Krug fest auf dem Motorblock steht und der Deckel richtig geschlossen ist.
	Leuchtet die ON	OFF-Taste? Wenn Sie das Gerät länger als 5 Minuten nicht benutzen, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus.	Schalten Sie das Gerät EIN (ON | OFF drücken).
Die Lebensmittel werden nur ungleichmäßig zerkleinert.	Der Krug ist zu voll.	Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen.
	Die Lebensmittelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Zutaten kleiner. Die Stücke sollten nicht größer als 2 cm sein.
Die Lebensmittel werden zu fein zerteilt oder zu wässrig.	Die Lebensmittel wurden zu lange bearbeitet. Die Zutaten haften am Edelstahlmesser und am Krug.	Verringern Sie die Bearbeitungszeit. Verwenden Sie die Funktion PULSE	ICE CRUSH, um die Bearbeitungszeit besser steuern zu können.
	Die Mischung ist zu dickflüssig.	Geben Sie etwas Flüssigkeit dazu. Verwenden Sie eine niedrigere Geschwindigkeit.
Auf dem LCD-Bildschirm erscheint die Anzeige »OVERLOAD PROTECTION« und das Gerät reagiert nicht mehr.	Das Gerät verfügt über einen Überlastschutz, der eine Überhitzung und/oder Überlastung verhindert.	Schalten Sie das Gerät aus (Taste ON | OFF drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie einige Minuten und nehmen Sie das Gerät dann wieder in Betrieb. Wenn »OVERLOAD PROTECTION« immer noch blinkt: Schalten Sie das Gerät wieder aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 20 bis 30 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Sobald die Anzeige »OVERLOAD PROTECTION« verschwindet, können Sie das Gerät wieder ganz normal benutzen. Wir empfehlen, kleinere Mengen zu verarbeiten und/oder die Stücke kleiner zu schneiden.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Flüssigkeit läuft auf den Motorblock oder sammelt sich unter dem Motorblock.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel. Der Rand des Deckels muss ohne Spalt mit der Oberkante des Kruges abschließen. Reinigen Sie das Gerät und lassen Sie es ein Tag trocknen.
	Der Krug ist zu voll.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Krug. Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen. Reinigen Sie das Gerät und lassen Sie es ein Tag trocknen.
	Der Krug ist undicht.	Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Krug vom Motorblock. Reinigen Sie den Motorblock und lassen Sie ihn mindestens ein Tag trocknen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist! Die Klingen des Edelstahlmessers im Krug sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Taste ON | OFF drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder reinigen. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen.

Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorblock oder über das Netzkabel laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Dies gilt besonders für die Luftschlitze an der Rückseite des Motorblocks und die Kupplung der Antriebswelle in der Mitte des Motorblocks. **Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!**

Niemals an den Oberflächen des Gerätes oder den Dichtungen des Deckels kratzen oder schneiden. Niemals Gewalt anwenden. Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche) zur Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Zubehöre verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals Flüssigkeiten über Sockel oder Netzkabel gießen oder den Sockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

Halten Sie das Gerät immer sauber. Wischen Sie Spritzer von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch von den Außenseiten ab. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittellösung dazu. Trocknen Sie die Bauteile danach sorgfältig.

Das Gerät reinigen

Krug, Deckel und Messbecher

Halten Sie Ihren Design Mixer Advanced Professional stets sauber und vermeiden Sie, dass die verarbeiteten Lebensmittel auf den Oberflächen festtrocknen. Dies gilt besonders für die Klingen, sowie für Krug, Deckel und Messbecher, da diese Bauteile direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Reinigen Sie deshalb das Gerät so bald wie möglich nach der Verwendung nach folgender Anleitung.

Tipp: Wenn Sie harte Lebensmittel (Beispiele: Manche Gewürze, Nüsse, Zucker, Kaffee und Getreide) verarbeiten, dann können Kratzer und Trübungen im Krug entstehen. Davon wird die Leistungsfähigkeit des Gerätes allerdings nicht beeinträchtigt.

1. Spülen Sie Krug, Deckel und Messbecher mit Leitungswasser aus, um lose anhaftende Lebensmittelreste zu entfernen.

WICHTIG: Achten Sie stets darauf, dass der Antriebsschaft des Kruges trocken und sauber ist, bevor Sie den Krug auf den Motorblock setzen. Andernfalls könnten Verunreinigungen und Feuchtigkeit in die Kupplung der Antriebswelle gelangen.

2. Trocknen Sie den Antriebsschaft unten am Krug sorgfältig ab und setzen Sie den Krug wieder auf den Motorblock.

3. Geben Sie etwa 500 ml warmes Wasser in den Krug, setzen Sie Deckel und Messbecher auf und lassen Sie das Gerät mit der Selbstreinigungsfunktion arbeiten. Drücken Sie dazu die Taste AUTO CLEAN.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR: Die Klingen des Edelstahlmessers im Krug sind extrem scharf. **NIEMALS** die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Bürsten, Tücher) in den Krug halten, solange der Krug auf dem Motorblock steht. Achten Sie auch während der Reinigung darauf, die Klingen NICHT mit den Händen zu berühren, um sich nicht zu verletzen.

4. Nehmen Sie nach Ablauf des AUTO CLEAN-Programms den Krug vom Motorblock und spülen Sie Krug, Deckel und Messbecher erneut. Sie können diese Bauteile in warmem Spülwasser reinigen. Verwenden Sie für den Krug am besten eine Flaschenbürste.

Verwendung der Spülmaschine

ACHTUNG: Niemals den Motorblock oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

Generell sind die abnehmbaren Bauteile (Krug, Deckel, Messbecher und Zubehöre) Ihres Design Mixer Advanced Professional spülmaschinengeeignet.

Legen Sie Deckel und Messbecher zur Reinigung immer nur in den oberen Korb. Den Krug können Sie im unteren Korb unterbringen. Wenn Ihre Spülmaschine über Temperaturprogramme verfügt, dann stellen Sie niemals mehr als 65 °C ein.

Motorblock und Netzkabel

5. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit die Außenseiten des Motorblocks und das Netzkabel ab.

6. Trocknen Sie den Motorblock und alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab und lassen Sie die Teile etwa ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unzugänglich sind. Wenn der Motorblock während der Arbeit feucht geworden ist, dann lassen Sie das Gerät mindestens einen Tag trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

Hartnäckige Verschmutzungen und Gerüche entfernen

Stark riechende Lebensmittel (Beispiel: Knoblauch, Zwiebeln oder Fisch) und farbige Obst-, Gewürz- und Gemüsearten (Beispiel: Brombeeren, Paprika, Karotten) können Gerüche oder Flecken auf dem Krug und/oder Deckel hinterlassen.

7. Um Gerüche und Verfärbungen zu entfernen, weichen Sie den Krug und/oder Deckel 5 Minuten lang in warmem Spülwasser ein.

8. Reinigen Sie die Bauteile danach mit Spülmittel und warmem Wasser und spülen Sie die Bauteile danach sorgfältig mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie die Bauteile dann sorgfältig.

9. Bewahren Sie den Krug danach mit geöffnetem Deckel auf.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (ON | OFF-Taste drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus (Taste ON | OFF drücken) und warten Sie, bis alle Bauteile abgekühlt sind. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Lebensmittelreste auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

3. Das Netzkabel können Sie zurück in die Öffnung im Motorblock stecken.

WICHTIG: Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile immer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

4. Fassen Sie den Motorblock auf beiden Seiten unten an und stellen Sie ihn aufrecht auf eine waagerechte, saubere, feste Oberfläche, von der er nicht herunterfallen kann.

5. Den Krug bewahren Sie am besten an seinem Platz auf dem Motorblock auf oder stellen ihn neben den Motorblock. Damit sich keine Gerüche im Krug sammeln, sollten Sie den Deckel offen lassen.

WICHTIG: Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich bei Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 • Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de • www.gastroback.de

20150130